

**PENGARUH SUHU KARMEL TERHADAP KUALITAS
KUE SARANG SEMUT**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



**FADHILAH RIZKI LAELA JATMIKO
1206476/ 2012**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

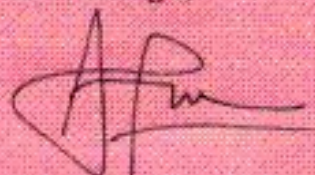
**PENGARUH SUHU KARMEL TERHADAP KUALITAS
KUE SARANG SEMUT**

Nama : Fadhilah Rizki Laela Jatmiko
NIM : 1206476/2012
Program studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2017

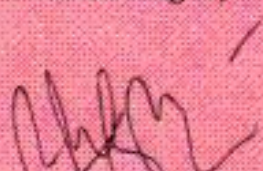
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Pembimbing II,



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

**Mengetahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP**



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Judul : PENGARUH SUHU KAMEL TERHADAP
KUALITAS KUE SARANG SEMUT

Nama : Fadhillah Rizki Laela Jatmiko

NIM : 1206476/2012

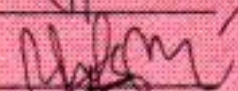
Program studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2017

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Ketua	: Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si	1. 
2. Sekertaris	: Rahmi Holinesti, STP, M.Si	2. 
3. Anggota	: Dr. Elida, M.Pd	3. 
4. Anggota	: Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	4. 
5. Anggota	: Dra. Sofnitati, M.Pd	5. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fadhilah Rizki Laela Jatmiko
BP/NIM : 2012/1206476
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul *Pengaruh Suhu Karamel Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut*

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun dimasyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyetujui,

Fadhilah Rizki Laela Jatmiko
NIM 1206476

ABSTRAK

Fadhilah Rizki Laela Jatmiko. 2017. “Pengaruh Suhu Karamel Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut”. Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Latar belakang penelitian ini yaitu seringkali terjadi kegagalan pada pengolahan kue sarang semut. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh suhu karamel terhadap kualitas kue sarang semut yang meliputi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2016 di *Workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Variabel penelitian ini meliputi variabel bebas yang meliputi X0 ($\pm 25^{\circ}\text{C}$), X1 ($\pm 10^{\circ}\text{C}$), X2 ($\pm 40^{\circ}\text{C}$) dan X3 ($\pm 55^{\circ}\text{C}$). Variabel terikatnya yaitu kualitas kue sarang semut. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 30 panelis dengan menjawab format uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan tiga kali pengulangan. Data dianalisa dengan analisa varian (ANAVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan suhu karamel berpengaruh pada warna dan aroma. Sedangkan pada kualitas volume, bentuk, tekstur dan rasa tidak berpengaruh nyata. Hasil analisis data menetapkan skor tertinggi masing-masing indikator kualitas yaitu volume 3,12 (X3), kerapian bentuk 3,10 (X0), keseragaman bentuk 3,09 (X0 dan X3), warna 3,14 (X1), aroma 3,28 (X3), tekstur lembut 3,18 (X3), tekstur kenyal 3,13 (X0), tekstur berongga yang berpori besar 3,16 (X3), dan rasa 3,09 (X3). Berdasarkan hasil olah data, X3 ($\pm 55^{\circ}\text{C}$) menghasilkan kue sarang semut pada 6 indikator kualitas yaitu volume, keseragaman bentuk, aroma, tekstur lembut, tekstur berongga yang berpori besar dan rasa.

Kata Kunci : Pengaruh, Suhu Karamel dan Sarang Semut

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya yang memberikan kesempatan, kesehatan dan kemampuan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Pengaruh Suhu Karamel Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut**”.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Dr. Elida, M.Pd selaku dosen penasehat akademik.
4. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku pembimbing I penulis yang telah membimbing dan mengarahkan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku pembimbing II yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Elida, M.Pd, Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Dra. Sofnitati, M.Pd selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis, sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.

7. Rekan-rekan panelis yang telah meluangkan waktu dan kesempatannya dalam memberikan respon pada produk penelitian penulis.
8. Seluruh staf pengajar dan teknisi yang telah membantu selama penulis melaksanakan penelitian.
9. Ayah, Mama dan keluarga penulis yang selalu memberikan do'a dan dukungan baik materil maupun moril.
10. Rekan-rekan seperjuangan yang telah membantu dalam proses penelitian dan memberikan dukungan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, Januari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan	6
F. Manfaat.....	7
BAB II KERANGKA TEORI.....	8
A. Kue Sarang Semut	8
B. Suhu Karamel	27
C. Kerangka Konseptual.....	30
D. Hipotesis Penelitian	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
A. Jenis Penelitian	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian	31
C. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	31
D. Jenis dan Sumber Data.....	32
E. Prosedur Penelitian	33
F. Teknik Pengumpulan Data	39
G. Instrumen Penelitian	39
H. Kontrol Valisitas	42
I. Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	44
A. Hasil Penelitian	44
B. Pembahasan	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	70
A. Kesimpulan	70
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Tepung Terigu (100gr).....	11
2. Kandungan Gizi Gula Pasir (100gr).....	13
3. Kandungan Gizi Telur (100gr).....	13
4. Kandungan Gizi Margarin (100gr).....	15
5. Kisi-Kisi Instrumen.....	39
6. Rancangan Penelitian	40
7. Rumus Analisa Varian	43
8. Analisis Varian Kualitas Volume Kue Sarang Semut	46
9. Analisis Varian Kualitas Kerapian Bentuk pada Kue Sarang Semut	48
10. Analisis Varian Kualitas Keseragaman Bentuk pada Kue Sarang Semut	50
11. Analisis Varian Kualitas Warna (Cokelat Kehitaman) Kue Sarang Semut	52
12. Uji Lanjut <i>Duncan Multiple Range Test</i>	52
13. Analisis Varian Kualitas Aroma Kue Sarang Semut	54
14. Uji Lanjut <i>Duncan Multiple Range Test</i>	55
15. Analisis Varian Kualitas Tekstur Lembut Kue Sarang Semut.....	56
16. Analisis Varian Kualitas Tekstur Kenyal Kue Sarang Semut	58
17. Analisis Varian Kualitas Tekstur Berongga yang Berpori Besar Kue Sarang Semut.....	60
18. Analisis Varian Kualitas Rasa Kue Sarang Semut	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Sarang Semut	8
2. Kerangka Konseptual	30
3. Diagram Alir Pembuatan Kue Sarang Semut	39
4. Rata-Rata Kualitas Volume pada Kue Sarang Semut	45
5. Rata-Rata Kualitas Kerapian Bentuk pada Kue Sarang Semut.....	47
6. Rata-Rata Kualitas Keseragaman Bentuk pada Kue Sarang Semut	49
7. Rata-Rata Kualitas warna (cokelat kehitaman) pada Kue Sarang Semut	51
8. Rata-Rata Kualitas Aroma pada Kue Sarang Semut	53
9. Rata-Rata Kualitas Tekstur Lembut Kue Sarang Semut.....	55
10. Rata-Rata Kualitas Tekstur Kenyal Kue Sarang Semut.....	57
11. Rata-Rata Kualitas Tekstur Berongga yang Berpori Besar Kue Sarang Semut	59
12. Rata-Rata Kualitas Rasa pada Kue Sarang Semut	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat	77
2. Format Uji Organoleptik	85
3. Dokumentasi	89
4. Hasil Pengolahan Data	95
5. Kartu Konsultasi	124

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Adat dan budaya di Indonesia sangatlah beragam. Berbeda daerah berbeda pula adat dan budaya yang ada. Beragam upacara dan perayaan kerap kali dirayakan masyarakat di tiap-tiap daerah untuk memperingati hari-hari penting dan bersejarah di masing-masing daerah. Dalam perayaan tersebut tentunya tersaji beragam makanan khas daerah. Makanan bukan saja terdiri dari makanan pokok dan bermacam-macam lauk-pauk dan buah-buahan, tetapi disertai pula dengan bermacam-macam jajanan atau kue-kue. Selain makanan khas daerah, kue-kue Indonesia biasanya juga disajikan dalam beberapa perayaan adat.

Kue merupakan makanan ringan atau kudapan yang memiliki bermacam cita rasa yaitu manis, asin, gurih. Seiring perkembangan zaman kue-kue di Indonesia banyak dipengaruhi oleh negara-negara lain seperti kue bakpia dari negara China, selain itu kue lapis legit, risoles, pastel dan panekuk menunjukkan pengaruh Eropa, yaitu Belanda dan Portugis. Menurut Anni Faridah (2008:453):

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan disamping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamat, dapat pula sebagai pengiring minum teh, disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau ke sekolah. Berdasarkan karakteristiknya kue Indonesia ada dua macam yaitu kue basah dan kue kering.

Kue di Indonesia biasanya dikategorikan berdasarkan kadar airnya, yaitu kue kering dan kue basah (Anonim, 2015 : 1).

Kue sarang semut termasuk kue basah yang memiliki warna, bentuk, aroma, dan tekstur lembut, kenyal dan unik karena memiliki rongga seperti sarang semut dan menggunakan gula yang dilelehkan (Martin, 2013 : 1). Kue sarang semut merupakan salah satu kue basah yang ada di Indonesia dan banyak diminati dikalangan masyarakat, sehingga kerap kali ditemui pada acara-acara besar seperti hari raya keagamaan, arisan dan syukuran. Kue sarang semut memiliki nama lain diantaranya *cake* karamel atau bika karamel atau bolu karamel. Kue ini memiliki rongga-rongga seperti sarang semut sehingga diberi nama kue sarang semut. Selain itu, kue sarang semut yang baik memiliki volume yang mengembang dan lembut serta warna yang cokelat. Untuk menghasilkan kue sarang semut yang sesuai dengan ciri khasnya maka dibutuhkan teknik, bahan serta waktu yang pas dalam proses pembuatannya.

Kue sarang semut terbuat dari gula, air, telur, tepung terigu, margarin, susu, dan ditambahkan bikarbonat (soda kue). Berbeda dengan kue-kue lainnya, pada pembuatan kue sarang semut gula dilelehkan menjadi karamel sehingga menghasilkan warna cokelat mengkilap pada kue. Menurut Nursanti Riandini (2008:20), "Karamel merupakan cairan cokelat kehitaman yang diperoleh dari pemanasan gula sampai 100°C". Dalam proses pembuatan kue sarang semut karamel biasanya menggunakan karamel yang sudah didinginkan.

Prosedur pembuatan kue sarang semut berbeda dengan kue Indonesia kebanyakan. Langkah pertama yaitu gongseng gula dengan api kecil tidak diaduk lalu dibalik hingga hancur dan menjadi karamel, kemudian tambahkan air sesuai dengan resep. Selanjutnya mulai membuat adonan. Kocok telur, vanili dan margarin hingga lepas jaringan dan tercampur rata. Kemudian tambahkan susu dan terigu (yang sudah diayak bersama *baking powder* dan bikarbonat) secara bergantian. Kemudian tambahkan karamel sambil diaduk hingga merata, lalu panggang di *baking pan* selama ± 60 menit dengan api sedang (Wirnelis Syarif, 2012 : 7).

Pengolahan kue sarang semut sering mengalami kegagalan. Pernyataan ini diperoleh dari hasil wawancara pada bulan Februari dengan beberapa teman dan masyarakat yang pernah membuat kue sarang semut. Selain itu kue sarang semut juga jarang ditemui di pasaran sehari-hari. Kemungkinan karena pembuatan kue sarang semut yang tergolong tidak gampang. Penulis pernah mengalami kegagalan dalam pembuatan kue sarang semut. Ketika itu penulis tergesa-gesa dalam memasukan karamel kedalam adonan tanpa mendinginkan karamel sampai pada suhu kamar. Alhasil kue sarang semut yang didapat tidak memiliki rongga (seperti kue bantat), kemungkinan hal tersebut terjadi dikarenakan suhu karamel yang masih berada pada suhu yang hangat. Selain itu, saat praktek pada mata kuliah Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia ada beberapa kelompok mahasiswa yang mengalami kegagalan dan belum diketahui penyebab dari kegagalan tersebut.

Penulis melakukan penelitian pendahuluan untuk lebih meyakinkan penulis bahwa hal ini menarik untuk diteliti. Dalam hal ini penulis menggunakan karamel dengan suhu hangat pada saat akan dicampurkan kedalam adonan. Seperti pengalaman penulis sebelumnya, terjadi kegagalan dalam pembuatan kue sarang semut ini. Hasil kue yang diperoleh tidak berongga, selain itu kue sarang semut terasa sedikit pahit. Penulis merasa bahwa tidak adanya rongga terjadi akibat suhu karamel yang masih berada pada suhu hangat sehingga tidak membentuk rongga yang berpori besar pada kue sarang semut tersebut. Selain itu rasa pahit kemungkinan disebabkan karena terlalu lama saat menggongseng karamel. Untuk menjadikan karamel berada pada suhu kamar tentunya dibutuhkan waktu selama pendinginan sedangkan pada saat pembuatan penulis tergesa-gesa sehingga tidak memiliki banyak waktu untuk menunggu karamel tersebut berada pada suhu kamar.

Berdasarkan pengalaman penulis tersebut, serta belum adanya penelitian mengenai suhu karamel terhadap kualitas kue sarang semut ini maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Suhu Karamel Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut”**. Dalam hal ini kualitas yang akan dilihat yaitu dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dengan mengujicobakan karamel yang memiliki suhu berbeda yaitu pada suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$ dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ dilihat dari beberapa pembagian suhu yang ada.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Kue sarang semut merupakan kue yang banyak diminati oleh masyarakat namun tidak banyak ditemui dipasaran.
2. Pembuatan kue sarang semut yang sering mengalami kegagalan.
3. Terjadinya kegagalan pada pembuatan kue sarang semut kemungkinan disebabkan oleh ketidaktepatan suhu karamel pada saat pencampuran dengan adonan.
4. Penelitian tentang pengaruh suhu terhadap kualitas kue sarang semut belum ada.

C. Batasan Masalah

Mengacu pada identifikasi masalah di atas, maka batasan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimanakah pengaruh suhu pada karamel saat dicampurkan dengan adonan, dalam hal ini menggunakan empat macam suhu yang berbeda yaitu suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$, terhadap kualitas kue sarang semut terutama dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimanakah pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap volume kue sarang semut.

2. Bagaimanakah pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap bentuk kue sarang semut.
3. Bagaimanakah pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap warna kue sarang semut.
4. Bagaimanakah pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap aroma kue sarang semut.
5. Bagaimanakah pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap tekstur kue sarang semut.
6. Bagaimanakah pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap rasa kue sarang semut.
7. Bagaimanakah pengaruh perbedaan suhu karamel terhadap kualitas (volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) kue sarang semut.

E. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap volume kue sarang semut.
2. Pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap bentuk kue sarang semut.
3. Pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap warna kue sarang semut.
4. Pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap aroma kue sarang semut.

5. Pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap tekstur kue sarang semut.
6. Pengaruh suhu $\pm 25^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, suhu $\pm 40^{\circ}\text{C}$, dan suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ pada karamel terhadap rasa kue sarang semut.
7. Pengaruh perbedaan suhu karamel terhadap kualitas (volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) kue sarang semut.

F. Manfaat

Adanya penelitian ini diharapkan dapat:

1. Memberikan manfaat dalam menambah ilmu pengetahuan mengenai kue Indonesia khususnya kue sarang semut.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh suhu karamel terhadap kualitas kue sarang semut sehingga meminimalisir kemungkinan terjadinya kegagalan dalam pembuatan kue sarang semut.
3. Menjadi acuan dalam pembuatan kue sarang semut agar menghindari kegagalan pada hasil.